

# MİDYAT

## TANITIM

# SÖZLÜĞÜ



Hazırlayanlar:  
Nurda AKINCI  
Zehra EL

Donatılan Öğretmen  
Noime KABUL



# İÇİNDEKİLER

- Midyat'ın Coğrafisi
- Çekilen Diziler ve Filmler
- Tarihi Yerler
- Bulunan Diller ve Diller
- Yasayan Halklar
- Meşhur ürünler
- Yemekler
- Midyat'la ilgili Görseller
- Bayramların gelenek ve görenekleri

# Midyat'ın Geamisi

Midyat, Mardin ilinin bir ilçesidir. Midyat dinlerin (İslam-Hıristiyanlık ve Yezidilik) ve dillerin (Türkçe-Kürdçe-Arapça ve Süryaniye) krusma noktasıdır. MÖ 9 yüzyıl da Asur tabletlerinde Matiate olarak tanımlanır. "Matiate" Süryaniye "Vatanım" demektir. Midyat'taki ilk Hıristiyanlar mağaralarda yaşardı. Midyat tarih boyunca birkaç kere kutsalı tabii edilmiştir. 1915 yılında Dünya Savaşı'nın karanlık günlerinde kasabadaki kişilerin ate ikisi yaşamını kaybetmiştir. Ancak 1930 yılından pro kasaba yeniden canlanmış ve bazıları yerler onarılmış korar kulonılır hale gelmiş.



# Medyat'ta Gekilen Diziler ve Filmler

Zerivan 64 Bölüm 2002 yılında çekildi.

Zeşik Kertmesi 19 Bölüm 2002 yılında çekildi.

Aşka Sürgün 53 Bölüm 2005-2006 yılında çekildi.

Sıla 79 Bölüm 2006-2008 yıllarında çekildi.

Bir Bulut Olsam 29 Bölüm 2009 yılında çekildi.

Aşk Bir Hayal 38 Bölüm 2009-2011 yılında çekildi.

Ay Lav Yu 2 Bölüm 2010 yılında çekildi.

Hükümet Kadın 3 Bölüm 2013 yılında çekildi.

Adını Kalbime Yazdım 16 Bölüm 2013 yılında çekildi.

Muhteşem Üçlü 1 Bölüm 2019 yılında çekildi.

Hercai 69 Bölüm 2019-2021 yılında çekildi.

Mor Barsavmo  
Kilisesi

Matiate Yeraltı  
Şehri

Midyat'ın

Midyat  
Konukları

Tarihi

Mor Gabriel  
Manastırı

Yerleri

Midyat

Sokakları

Meryem Ana  
Kilisesi



Mor Gabriel Manastırı





Midyat

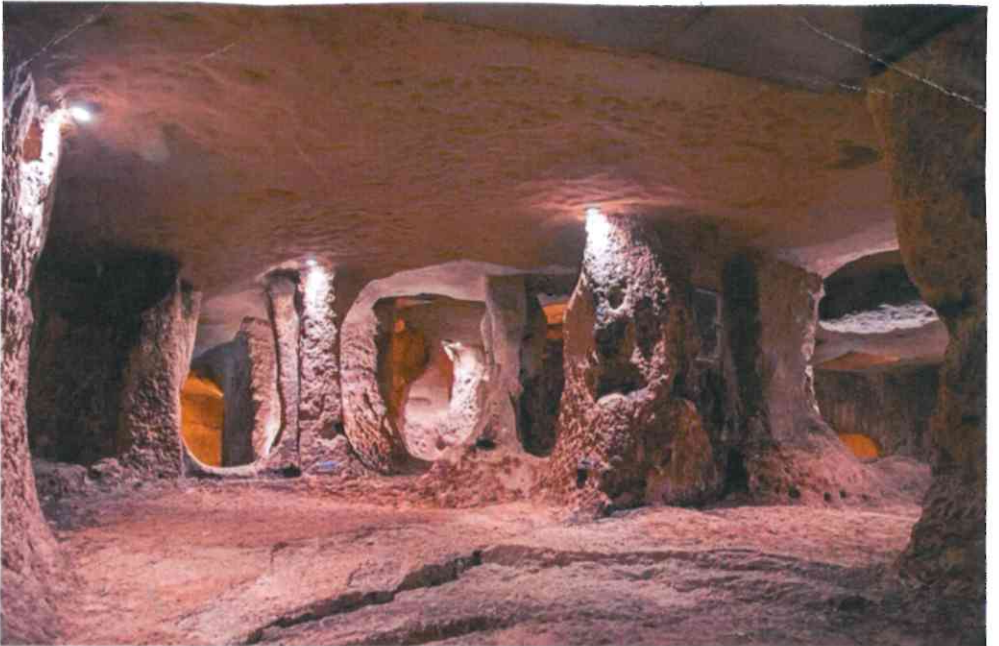
Konukevi



Mor  
Barsavmo  
Kilisesi



Matiote Yeralti Sehri





# Meryem Ana Kilisesi



# Midyat Sokakları



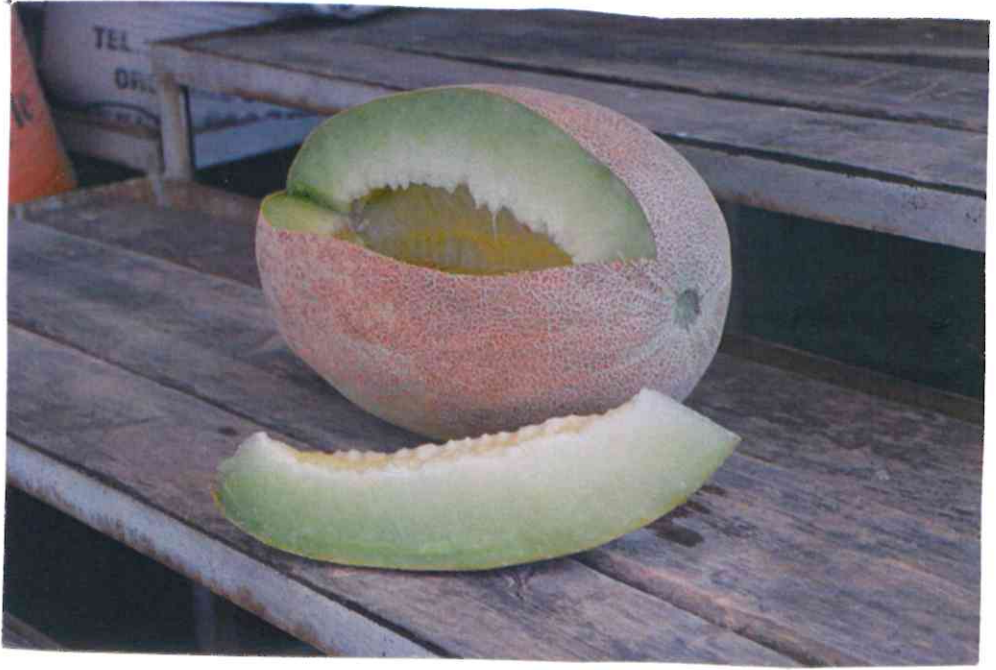
# Bulunan Diller ve Diller / Yaşayan Halklar

Midyat, İslam, Hıristiyanlık, Yezidilik dinlerinin ve Türkçe, Kürtçe, Arapça, Süryanice dillerinin buluşma noktası.

Midyat'ta Müslüman olarak Kürtler, Türkler ve Araplar yaşıyor. Hıristiyan dinine mensup Süryaniler, Ermeniler ve Keldaniler yaşamakta ve bu dil grupları mezhep olarak aralarında Katolik, Ortodoks ve Protestan olmak üzere üç mezhep olarak ayrılır. Hıristiyanlar kendi aralarında çok az sayıda olmak kaydı ile Süryanice konuşmaktadır. Midyat'ta Yezidi dinine mensup insanlarda yaşamaktadır.

# MİDYAT'IN MESHUR ÜRÜNLERİ

- Kavun



- Üzüm ve İncir





Süryani  
Göregi

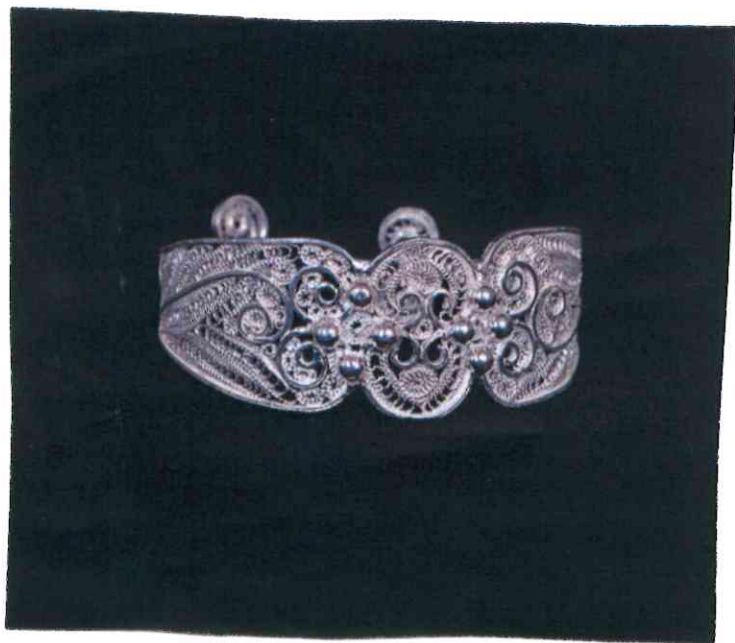
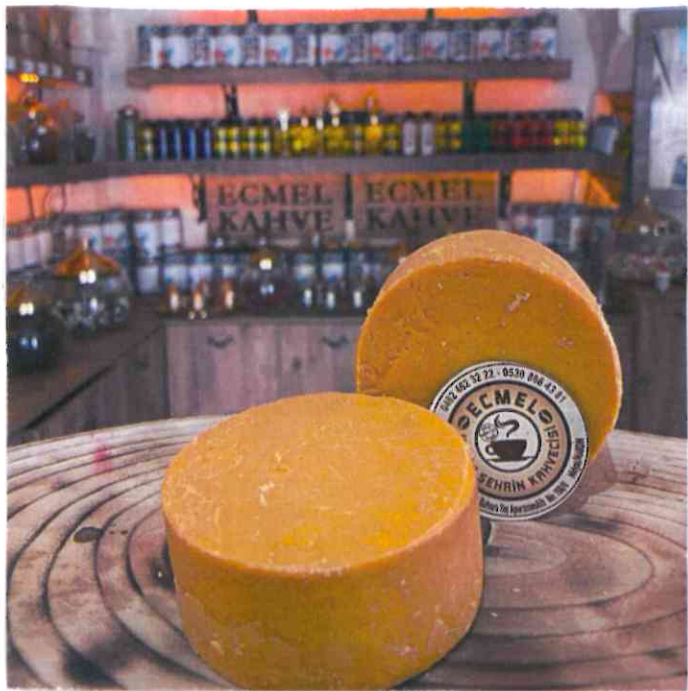


Şemamok





Menengiç  
Sabunu  
(Kızvân  
Sabunu)



Gümüş İslamcılığı  
(Telkari)

# PAMDUR EK

## Malzemeler

- kilogram un
- kilogram kıyma
- 7 tane soğan
- Yeşil biber
- Solca
- ic demet Maydanoz
- arımsak (isteğe bağlı)
- abiber - Pulbiber - Kimyon
- roz tuz



## hazırlanışı

k olarak unu, suyu ve biraz tuzu yoğuralım hamur kıvamına geldiğinde, üzerin örtüp 30-50 dk dinlendirdim. O sırada soğan, biber, maydanoz ve sarımsağı kucelim ve tavaya alalım üzerine kıymayı ve baharatlarımızı koyup iyice kızartalım. ardından hamurumuzu küçük toplar haline getirip oklava ile solalım, yarısına yaptığimiz kıymayı koyup aynı işlemi bütün amurumuza uygulalım. Son olarak tavamızı ısıtıp yaptığimiz sambörekleri tavaya koyup üzeri kızarana kadar bekletin ve yemeginiz hazır.

Aliyet Olsun

# CEVİZLİ SUCUK

## Malzemeler

Ceviz

Un

Beyaz toprak

Üzüm suyu



## Yapılışı

Cevizler yıkanır ve ıslakken ipe dizilir. Bu arada üzüm suyu hazırlanır. İçine beyaz toprak ve un atılır, katılaşınca kadar pisirilir. Katılaşınca ipe astığımız Cevizleri içine yatırırız. 2-3 gün güneş önünde bekledikten sonra hazır.

Afiyet Olsun.

# İGLİ KÖFTE

## Malzemeler

- 1 kg bulgur
  - 1 yumurta
  - Tuz
  - Karabiber
  - Yenibahar (isteğe bağlı)
  - Maydanoz
  - Kişniş (isteğe bağlı)
  - Soğan
  - Pulbiber
  - Ceviz (isteğe bağlı)
  - Biber
- ## Hazırlanışı



İlk başta bulguru 30 dk boyunca tuzlu suda bekletelim sonrasında içi için soğanlar kesilip kızartılır. Kızarmış olan soğanlara biber, yumurta, maydanoz ekleyelim. Sonrasında baharat olarak yenibahar, kişniş, tuz, Karabiber, pulbiber ve cevizleri ekleyelim. İmiz hazır. Şimdide bulgurumuzu yoğuralım. Ardından yoğurduğumuz bulgurun içine hazırladığımız aldığımız içi ekleyelim. Ekleddikten sonra sıcak suyun içinde 10-15 dakika pisirelim. İğli Köftemiz hazır.

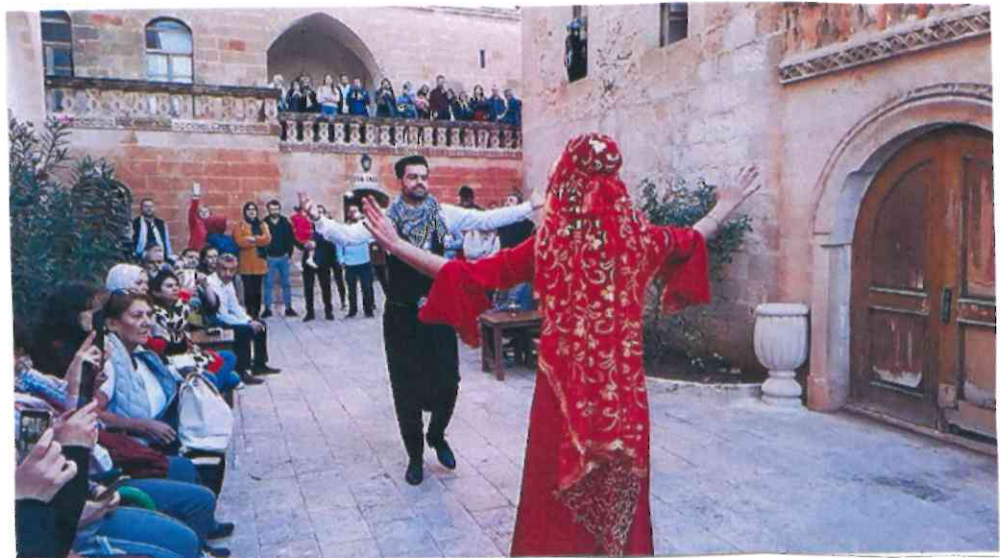
Afiyet Olsun



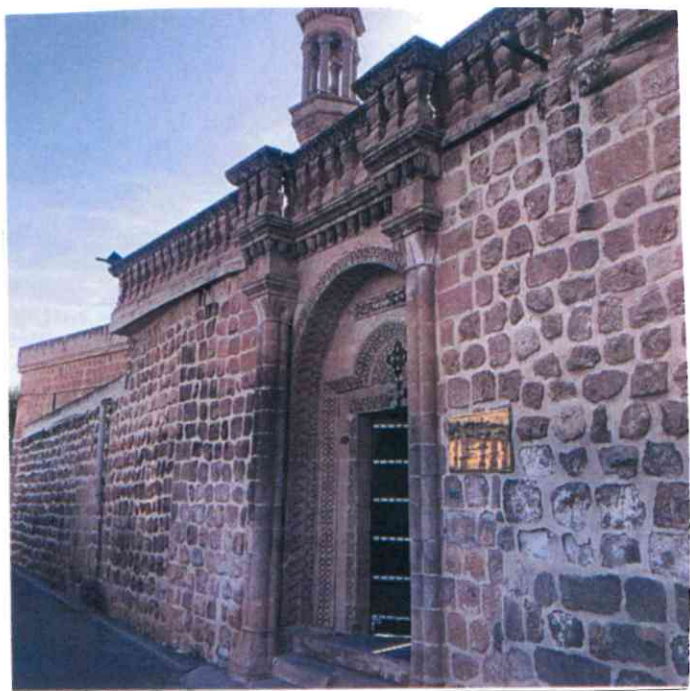
- Midyat'la ilgili -

- Görşeller -

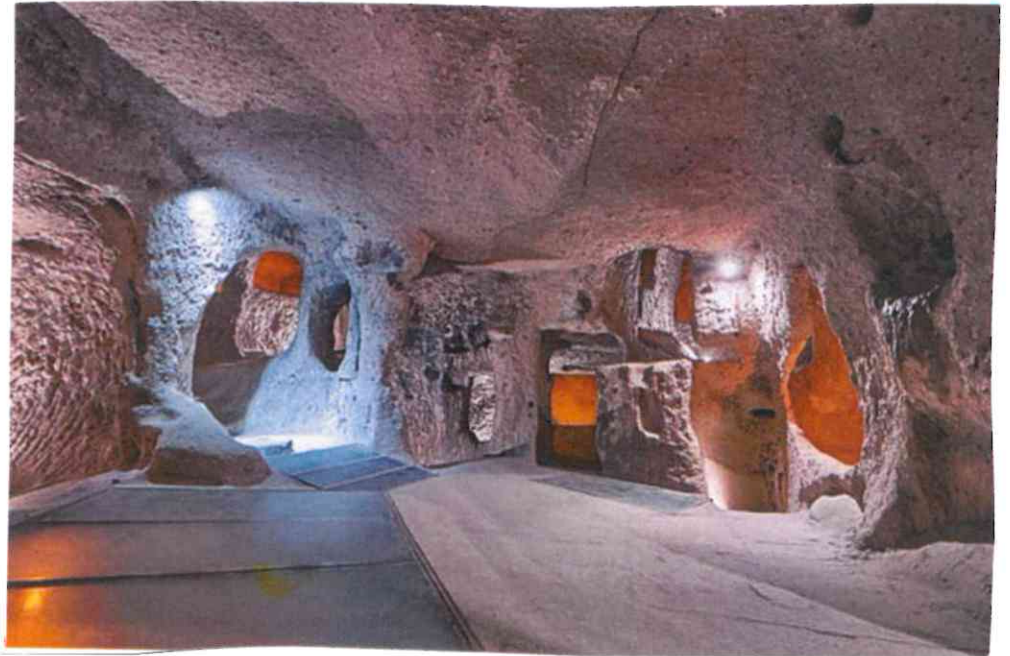


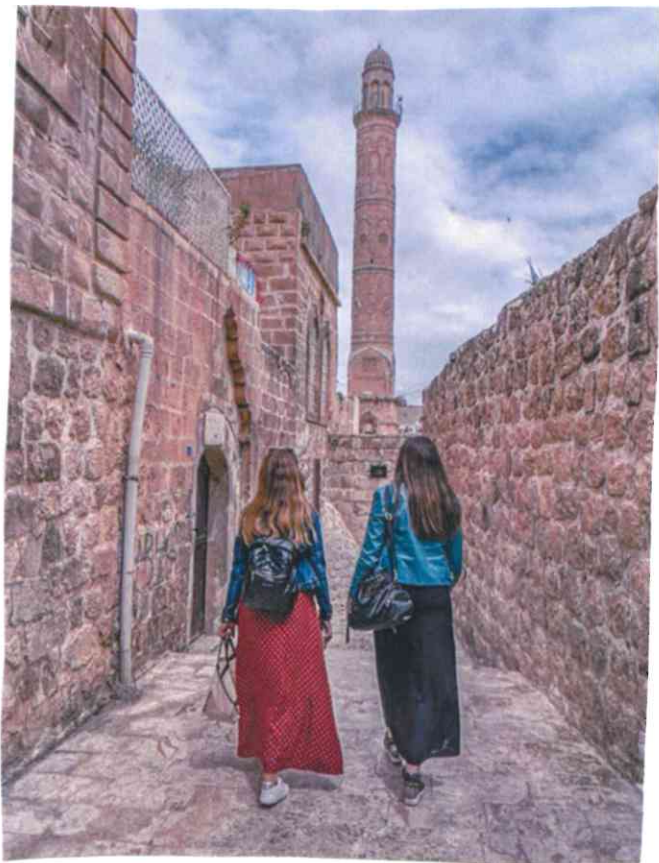
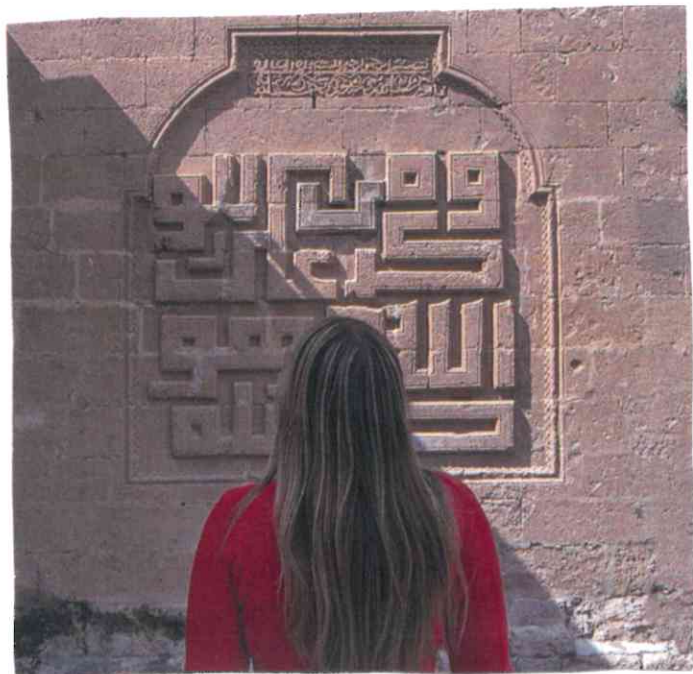


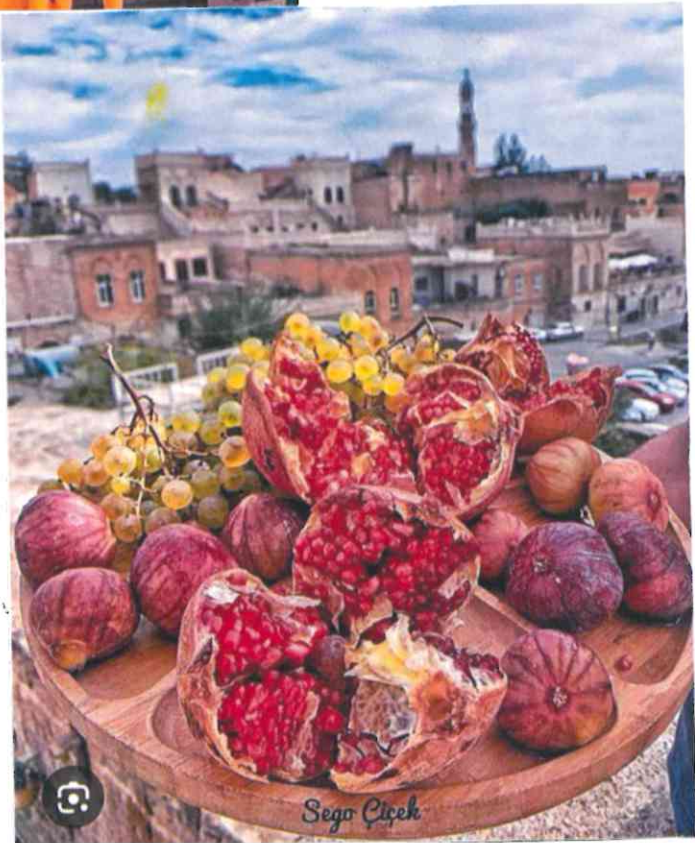
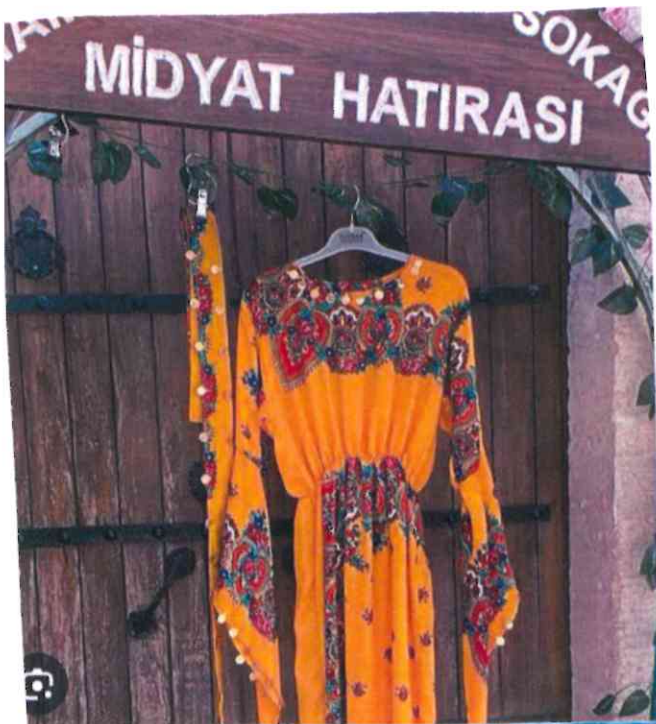














## ~. Bayramların gelenek ve görenekleri ~.

Aslında Mıdyat'ın her dinine ait gelenek ve görenekler vardır. Örneğin Müslümanlar 30 gün boyunca oruca tutarlar ve 30 günün sonunda 3 gün bayram yaparlar bu 3 gün içerisinde gelinler ailelerini ziyarete gelirler, çocuklar, gençler herkes seker toplarlar ve eğlenirler ve bu gelenekleri her yıl "Ramazan bayramı" diye yapılırlar.

Süryaniler her yıl 20 nisan'da 50 günlük oruçlarının sonunda bayram yaparlar. Evlerini süsler yumurtalarını boyarlar ve gün boyu birbirlerini ziyaret ederler. Alevilerde kuzu koyun, kurban keserler, yemek yapıp ihtiyacı olanlarla paylaşırlar, dua edip evliyeleri ziyaret ederler. Ezidiler her yıl Nisan ayının üçüncü Garsamba günü kendi köylerinde toplanır sarkılar eşliğinde halay çekerler ve eğlenirler bu bayramlarına "Garsamba sar" denir.

# DINLER VE DILLER KENTİ

Ne güzeldir Midyat  
üzümüyle, inciriyle, kavunıyla  
Ne güzeldir Midyat  
telkarisiyle, gümüşüyle, altınıyla

Akın akın ziyaret edilir  
Her mevsiminde  
Yaşar yedi türlü insan  
Her yerinde

Her gidenin damagında kaldı  
kahvesi, lokumu, şarabı  
Her uğrayanın gözü kaldı  
tarihine, yerlerine, güzelliklerine

Her gidenin aklında  
Midyat'ın taşları  
Mayran kalır her yerine  
Dinler ve Diller kentine...

"Dinler ve Diller Kenti" şiiri Bizim Midyat'a armağanımız

Zehra EL  
Nurdo Akıncı